MBO BB 1800

Brotbackautomat

BEDIENUNGSANLEITUNG

© by 4MBO International Electronic AG, Germany

INHALT

INHALT 2

EINFÜHRUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde 3
Leistungsmerkmale 3
Achtung! 3
Hinweis 3

DAS GERÄT

Teile des Geräts 4
Anzeige und Bedienelemente 5
Erläuterungen zum Bedienfeld 5-6

WISSENSWERTES

Wissenswertes über Ihren Brotbackautomaten 7-8
Wissenswertes über Mehl 8-9
Wissenswertes über Brot 9

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 10-12

VOR DEM GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch 13
Den Teig vorbereiten 13
Hinweis 13

BETRIEB

Der Programmablauf des Brotautomaten 14-15
Hinweise 15
Zeitlicher Ablauf des Programms 16-17

REZEPTE

Anmerkungen zu den Rezepten 18-20
Klassische Brotrezepte 20-23

FEHLERBESEITIGUNG

Fragen zum Brotautomaten 24
Fragen zu den Rezepten 25
Fehlercodeliste 26

REINIGUNG / TECHNISCHE DATEN

Reinigen des Geräts 27
Technische Daten 27

www.MBOservice.net

EINFÜHRUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für den Brotbackautomat MBO BB 1800 entschieden haben. Sie haben ein Gerät bewährter Technologie und hoher Qualität erworben. Dieser Brotbackautomat zeichnet sich durch einfache Bedienung und eine Vielzahl von Leistungsmerkmalen aus.

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Produkts.

Leistungsmerkmale

- Vollautomatische Teig- und Brotzubereitung (Kneten, Aufgehen, Backen)
- Inhalt ca. 3 Liter
- Herausnehmbare, antihaftbeschichtete Backform
- 10 Backprogramme / 31 Kombinationsmöglichkeiten
- Marmelade-Programm
- "Cool-Touch"-Gehäuse
- Elektronisches Bedienfeld mit LCD-Display
- Akustisches Signal
- Krustenbräunung einstellbar (hell, mittel, dunkel)
- Schnellbackfunktion
- Warmhaltefunktion
- Timer-Programmierung bis zu 13 Stunden
- Abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
- TÜV/GS- und CE-Prüfzeichen

Achtung ⚠

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung, um alle Möglichkeiten Ihres Brotbackautomaten kennenzulernen und um Schäden zu vermeiden. Folgen Sie den Anweisungen, um ein gutes und sicheres Backergebnis und eine lange Lebensdauer des Gerätes sicherzustellen. Bitte, beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise auf den Seiten 10 bis 12. Übergeben Sie Ihren Brotbackautomaten an Dritte immer nur zusammen mit dieser Bedienungsanleitung.

Technische Änderungen vorbehalten.

Stand: 10/2003

Hinweis

Bitte, heben Sie die Verpackung auf! Bei einer Reise, einem Umzug oder im Servicefall können Sie damit Ihr Gerät vor Beschädigungen beim Transport schützen.

DAS GERÄT

Teile des Geräts

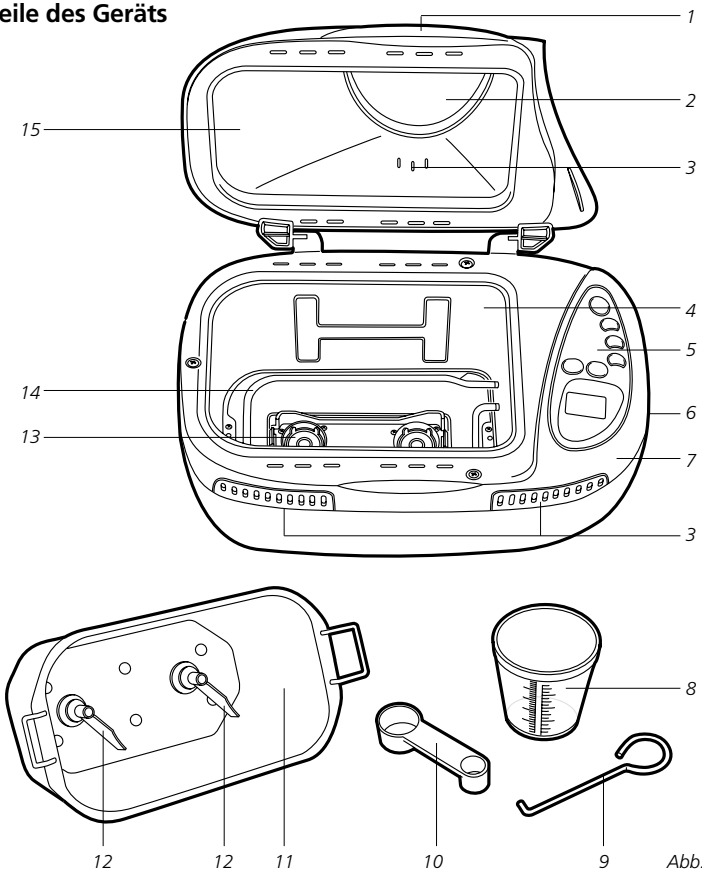


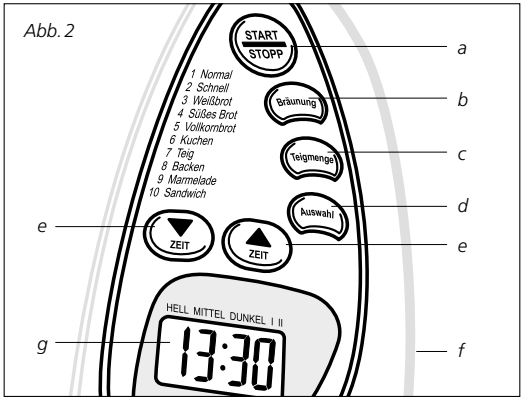
Abb. 1

1. *Griff*
2. *Sichtfenster*
3. *Lüftungsschlitze*
4. *Backraum*
5. *Bedienfeld mit Display*
6. *Ein-/Aus-Schalter*
7. *Gehäuse*
8. *Messbecher*
9. *Hakenstift*
10. *Messlöffel*
11. *Backform*
12. *Knethaken*
13. *Halterungen für Knethaken*
14. *Heizschlaufe*
15. *Gerätedeckel*

DAS GERÄT

Anzeige und Bedienelemente

Abb. 2



***a* *Start/Stopp*-Taste**

***b* *Bräunungs*-Taste**

***c* *Teigmenge*-Taste**

***d* *Auswahl*-Taste**

***e* *Zeit*-Tasten**

f *Ein-/Aus-*Schalter

g* *Display

Erläuterungen zum Bedienfeld

a) Start-/Stopp-Taste
Zum Starten und Beenden des Programmablaufs. Sobald die **Start-/Stopp**-Taste gedrückt wird, blinken die Punkte zwischen der Zeitangabe. Mit der **Start-/Stopp**-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist. Im Display erscheint die Anfangsposition des oben genannten Startprogramms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der **Auswahl**-Taste.

b) Bräunungs-Taste
Mit dieser Taste lässt sich die gewünschte Bräunung einstellen: Hell - Mittel - Dunkel.

c) Teigmenge-Taste
Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen (siehe Tabelle Seiten 16/17) einstellen:
Stufe I = für ein kleineres Brotgewicht (bis ca. 900 g).
Stufe II = für ein größeres Brotgewicht (bis ca. 1300 g).
In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen.

d) Auswahl-Taste
Mit der **Auswahl**-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die in der Tabelle "Zeitlicher Ablauf der Programme" (Seiten 16/17) ausführlich beschrieben sind. Verwenden Sie die Programme für folgende Zubereitungen:

1 *NORMAL* für Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet

2 *SCHNELL* zur schnellen Zubereitung von Weiß-/Mischbrot
3 *WEISSBROT* zur Zubereitung von bes. lockerem Weißbrot
4 *SÜSSES BROT* zur Zubereitung von süßem Hefeteig
5 *VOLLKORNBROT* für Vollkornbrote
6 *KUCHEN* für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird
7 *TEIG* zur Herstellung von Teig
8 *BACKEN* zum Nachbacken von Brot oder Kuchen
9 *MARMELDADE* zum Kochen von Marmelade und Konfitüre
10 *SANDWICH* zur Zubereitung von lockerem Sandwichbrot

e) Zeit-Tasten

Die Programme, die zeitverzögert gestartet werden können, sind in der Tabelle "Zeitlicher Ablauf der Programme" (Seiten 16 und 17) aufgeführt. Die Programme *SCHNELL, KUCHEN, SÜSSES BROT* und *MARMELADE* können nicht zeitverzögert gestartet werden. Zu der im jeweiligen Programm automatisch eingegebenen Zeit, und ggf. zuzüglich der Warmhaltezeit von 1 Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs), müssen Sie die Stunden und Minuten hinzuaddieren, nach denen die Zubereitung gestartet werden soll. Die max. Zeitverzögerung beträgt 13 Stunden.

Beispiel:
Es ist 20:30 Uhr und Ihr Brot soll am nächsten Morgen um 7.00 fertig sein, also in 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie die Zeit-Taste bis 10:30, da es sich um die Zeitspanne von 10 Stunden und 30 Minuten zwischen "jetzt" (20:30) und der Zeit der Fertigstellung handelt.
Beim zeitversetzten Backen bitte keine verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden!

f) Ein-/Aus-Schalter

g) Display

Haben Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet, erscheint im Display die Anzeige für das Programm 1. Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Programm *NORMAL*. Es erscheint im Display "1 3:30" (siehe Abb.2). Die "1" sagt aus, in welchem Programm Sie sich befinden, "3:30" ist die Programmdauer. Die Grundeinstellung nach dem Einschalten ist: "Höheres Gewicht" und "Mittlerer Bräunungsgrad".
Während des Betriebes kann der Programmablauf an der verbleibenden Programmdauer im Display abgelesen werden.

WISSENSWERTES

Wissenswertes über Ihren Brotbackautomaten

- Ihr Brotbackautomat bietet Ihnen 10 festinstallierte Programme mit 31 verschiedenen Einstellmöglichkeiten.
- In einigen Programmen können Sie in 2 verschiedenen Stufen große und kleine Mengen Brot herstellen.
- Sie können die Bräunung der Brotkruste in 3 Stufen (hell, mittel, dunkel) einstellen.
- Da Ihr Brotbackautomat MBO BB 1800 zwei Knethacken besitzt, wird der Teig besonders gut durchgeknetet.
- Sie können mit Hilfe des Timers Ihres Brotbackautomaten zeitversetzt backen, d.h. Sie können die Gesamtzeit einstellen, nach der das Brot fertig sein soll. Der Timer lässt sich bis zu 13 Stunden vorprogrammieren. So haben Sie zum Beispiel morgens fertiges frisches Brot.
- Besonders einfach und schnell (nur ca. 2 Minuten Vorbereitung) ist die Verarbeitung von Fertig-Brotmischungen. Eine Auswahl an Fertig-Brotmischungen finden Sie in Ihrer Norma-Filiale.
- Auf den Seiten 20 bis 23 dieser Bedienungsanleitung können Sie Rezepte und Tipps zum Brotbacken nachlesen.
- Nicht nur Brot, auch Teig für z.B. Pasta, Gebäck oder Brötchen können Sie von Ihrem Brotbackautomaten kneten lassen und anschließend selbst formen und backen.
- Das Programm "*BACKEN*" ermöglicht es Ihnen, bereits gebackenes Brot nachzubacken, um es dunkler werden zu lassen oder einfach nur zu backen.
- Mit dem Programm Nr. 9 können Sie auch Marmelade selbst herstellen.
- Durch den Signalton teil Ihnen der Brotbackautomat alle wichtigen Betriebszustände mit.
  Der Summer ertönt:
  - Beim Drücken aller Programmtasten
  - Während des zweiten Knetvorgangs in den Programmen "*NORMAL*", "*VOLLKORNBROT*", "*SCHNELL*", "*KUCHEN*" und "*SANDWICH*", um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse oder andere Zutaten hinzugegeben werden können.

- Beim Erreichen des Programmendes.
- Während der Warmhaltephase nach Ende des Backvorgangs ertönt der Signalton öfter.

- Ihr Backautomat besitzt eine Wiederholungsfunktion und eine Sicherheitsfunktion.
  Wiederholungsfunktion: Bei Stromausfall muss der Backautomat erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablauf nicht weiter als in der Knetphase war. Anderenfalls muss vollkommen von vorne begonnen werden!
  Sicherheitsfunktion: Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm vom vorherigem Gebrauch her noch zu hoch ist (über 40 Grad), erscheint bei einem erneuten Start im Display H:HH und der Signalton ertönt. Sollte dieser Fall eintreten, drücken Sie so lange die **Start-/Stopp**-Taste, bis die anzeige H:HH gelöscht ist und die Grundeinstellung im Display erscheint. Dann entnehmen Sie den Behälter und warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Das Programm Backen lässt sich sofort starten, auch wenn das Gerät noch heiß ist.

Wissenswertes über Mehl

Tipp:
Rezepte finden Sie in dieser Bedienungsanleitung auf den Seiten 20-23.
Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben verwendet werden.

- Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?
  Je niedriger die Tyen-Zahl, desto weniger Ballaststoffe enthält das Mehl und um so heller ist es.
- Was ist Vollkornmehl?
  Aus allen Getreidesorten läßt sich Vollkornmehl herstellen, d.h. auch aus Weizen.
  Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und entsprechend mehr Ballaststoffgehalt hat, Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muß aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.
- Was ist bei Roggenmehl zu beachten?
  Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Wegen der Verträglichkeit muss deshalb ein "Roggen Vollkorn-Brot" mit Sauerteig hergestellt werden.
  Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens 1/4 der angegebenen Menge Mehl mit Mehl (Type 550)

austauscht. Je höher die Typen-Zahl, desto weniger Kleber enthält das Mehl und um so weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 405.

- Die Verwendung unterschiedlicher Mehlsorten
  a) Mais-,Reis-, Kartoffelmehl eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder solche, die an "Sprue" oder Zöliakie" leiden.
  b) Dinkelmehl ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst und keine Düngermittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker.
  c) Hirsemehl eignet sich bes. für Mehrfachallergiker.
  d) Hartweizenmehl (DURUM) eignet sich auf Grund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.

Wissenswertes über Brot

- Wie ist frisches Brot besser verträglich?
  Wenn man 1 pürierte, gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.
- In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?
  Sowohl bei Hefe als auch beim Sauerteig (sind in verschiedenen Mengen im Handel erhältlich), müssen Sie sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen.
- Was können Sie tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?
  a) Sofern Zucker verwendet wurde, diesen weglassen, das Brot wird dann allerdings auch weniger braun.
  b) Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzten, für ein kleines Brot=1,5 EL, ein großes Brot 2 EL.
  c) Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.
- Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Brotbackautomaten?
  Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem Brotbackautomaten ist das Brot feuchter.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Hinweise für Ihre Sicherheit

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch. Bewahren Sie diese Anleitung, den Garantieschein, den Kaufbeleg und die Verpackung gut auf. Unsachgemäße Behandlung und Gebrauch können zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
2. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte muss auch diese Bedienungsanleitung unbedingt mitgegeben werden!
3. Der Brotbackautomat darf nur an eine Haushalts-Steckdose mit 230 Volt Spannung angeschlossen werden.
4. Dieser Brotback-Automat ist nur für den privaten Hausgebrauch geeignet und nicht für gewerbliche Zwecke zu verwenden.
5. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
6. Der Brotbackautomat darf nur in Betrieb genommen werden, wenn sich der mit Zutaten gefüllte Teigbehälter im Gerät befindet. Ein Betrieb ohne Zutaten könnte zu einer Überhitzung des Gerätes führen.
7. Nehmen Sie die Backform zum Einfüllen der Zutaten immer aus dem Gerät. Füllen Sie keine größeren, als die angegebenen Mengen ein.
8. Benutzen Sie immer Topflappen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Teigbehälter entnehmen. Lassen Sie die Metallteile abkühlen, bevor Sie sie berühren.
9. Nach jedem Gebrauch, auf jeden Fall aber vor einer Reinigung das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Dasselbe gilt bei jeder Störung, die ggf. während des Betriebes auftritt. Lassen Sie die erhitzten Teile abkühlen, bevor Sie das Gerät verstauen.
10. Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen, ziehen Sie niemals am Netzkabel, sondern nur am Stecker. Berühren Sie den Gerätestecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
11. Einen zusätzlichen Schutz bietet eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung in der Hausinstallation. Lassen Sie sich bitte von Ihrem Elektrofachmann beraten.
12. Achten Sie auf hängende oder liegende Kabel – es besteht STOLPERGEFAHR!
13. Prüfen Sie regelmäßig Gerät und Kabel auf Schäden. Das Gerät darf bei Schäden jeglicher Art keinesfalls in Betrieb

genommen werden. Senden Sie es in diesen Fällen an Ihre Servicedienststelle, um es untersuchen und reparieren zu lassen.

14. Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, darf es nur von unserer Servicestelle oder einem qualifizierten Fachhändler ausgewechselt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Versuchen Sie niemals, das Gerätegehäuse zu öffnen und selbst zu reparieren.

15. Achten Sie bei der Verwendung eines Verlängerungskabels darauf, dass dieses der Leistung des Gerätes entspricht.

16. Lassen Sie die Zuleitung nicht über die Kante eines Tisches oder Arbeitsfläche hängen.

17. Stellen Sie das Gerät nie in der Nähe von Hitzequellen oder auf dem Herd auf. Gerät und Zuleitung dürfen niemals mit heißen Oberflächen oder offenem Feuer in Berührung kommen.

18. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt.

19. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsfläche rutscht, was beim Kneten eines schweren Teiges passieren könnte.

20. Wenn Sie das Gerät auf Holzmöbeln oder ähnlich hitzeempfindlichen Oberflächen betreiben, sollten Sie eine schützende Unterlage verwenden.

21. Achten Sie darauf, dass vorhandene Lüftungsschlitze am Gerät nicht abgedeckt werden, da dadurch unter Umständen ein Hitzestau entstehen kann.

22. Halten Sie beim Aufstellen des Brotbackautomaten einen Mindestabstand von 10 cm zu anderen Geräten ein.

23. Nehmen Sie die Backform während des Betriebes nie heraus.

24. Achten Sie darauf, dass sich das Gehäuse während des Betriebes leicht erwärmt und dass in der Umgebung des Dampfauslasses die Luft stark erhitzt wird. Aus diesem Grund sollten Sie das Gerät nur an einem für Kinder unzugänglichen Ort benutzen.

25. **Achtung!** Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten hantieren! In Anwesenheit von Kindern sollten Sie selbst besonders vorsichtig arbeiten.

26. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.

27. Von der Verwendung anderer als vom Gerätehersteller empfohlener Zubehörteile ist aus Sicherheitsgründen abzusehen (Verletzungsgefahr).

28. Achten Sie darauf, dass der Innenraum des Gerätes und das Äußere der Backform stets sauber sind.

29. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden (Risiko eines Kurzschlusses oder Brandes).

30. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät niemals, auch nicht während des Timer-Betriebes, unbeaufsichtigt bleiben.

31. Besondere Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt ist.

32. Stellen Sie den Brotbackautomat nach beendeter Arbeit an einen sicheren Ort, der Kindern nicht zugänglich ist.

33. Die Teile des Brotbackautomaten sind nicht spülmaschinengeeignet und dürfen nur per Hand gereinigt werden.

34. Verwenden Sie zum Reinigen weder scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, noch Lösungsmittel oder Alkohol.

35. Tauchen Sie das Gerät bzw. Kabel oder Stecker keinesfalls in Wasser oder eine andere Flüssigkeit (Stromschlaggefahr).

VOR DEM GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch

- Entnehmen Sie Ihren Brotbackautomaten aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Backform und die Knethaken mit einem milden Spülmittel (nicht in der Spülmaschine).
- Stellen Sie das Gerät auf. Beachten Sie bitte beim Aufstellen die Sicherheitshinweise auf den Seiten 10-12 und machen Sie sich mit diesen vertraut.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.

Den Teig vorbereiten

1. Nehmen Sie die Backform aus dem Backraum indem Sie sie nach oben herausziehen.

2. Stecken Sie die Knethaken auf die Antriebswellen in der Backform.

3. Geben Sie nun die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Rezepte finden Sie in dieser Bedienungsanleitung auf den Seiten 18 bis 23 und auf der Verpackung von Fertig-Brotmischungen. Füllen Sie zuerst die Flüssigkeiten, danach das Mehl ein. Verteilen Sie Zucker und Salz außen am Rand des Mehls. Formen Sie in der Mitte eine kleine Mulde für die Hefe. Die Hefe darf nicht mit dem Salz in Berührung kommen!

4. Überprüfen Sie ob die Aussenseiten der Backform vor dem Einsetzen in den Brotbackautomaten sauber sind und drücken Sie die Backform vorsichtig auf die Halterung am Boden des Backraumes, bis diese hörbar einrasten.

5. Schließen Sie den Deckel.

Hinweis

Die Zutaten müssen unbedingt vor dem Einsetzten der Backform in den Behälter gegeben werden, um eine Verunreinigung des Backraumes und der darin enthaltenen Heizschlaufe zu vermeiden!

www.MBOservice.net

Der Programmablauf des Brotbackautomaten

Einsetzten der Backform

Die mit Zutaten gefüllte Backform mit beiden Händen am Rand festhalten und genau in den Backraum einsetzen. Drücken Sie die Form vorsichtig nach unten, bis sie in die Halterungen für die Knethaken einrastet.

Programmablauf wählen

Schalten Sie das Gerät mit dem **Ein-/Aus-**Schalter ein. Wählen Sie mit der **Auswahl**-Taste den gewünschten Programmablauf. Wählen Sie durch Drücken der **Teigmenge**-Taste (je nach gewünschter Teigmenge) die Stufe I oder II. Wählen Sie mit der **Bräunungs**-Taste die gewünschte Bräunung. Mit der **Zeit**-Taste können Sie den Start des Programms verzögern. Drücken Sie die **Start-/Stopp**-Taste, um das Programm zu starten.

Tipp:

Grundsätzlich darf immer während des Knetvorganges der Deckel des Brotbackautomaten geöffnet werden, um z.B. etwas Mehl oder Flüssigkeit zu ergänzen.

Vor dem letzten Aufgehen (siehe "Zeitlicher Ablauf der Programme" Seiten 16/17) darf der Deckel das letzte Mal vorsichtig kurz geöffnet werden, um:

- *die sich bildende Brotkruste mit einer Kartoffelmehl/Wasser-Mischung zu bestreichen (gibt Glanz)*
- *die sich bildende Brotkruste mit einem Messer einzuritzen*
- *Körner aufzustreuen.*

Teig mischen und kneten

Der Brotbackautomat mischt und knetet den Teig automatisch so lange, bis er die richtige Konsistenz hat.

Teig gehen lassen

Nach dem letzten Kneten erzeugt der Brotbackautomat die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges.

Backen

Der Brotbackautomat reguliert Backtemperatur und Backzeit automatisch. Sollte nach Beendigung des Backprogramms des Brot noch zu hell sein, können Sie dieses im Programm *BACKEN* nachbacken.

Drücken Sie zunächst die **Start-/Stopp**-Taste, rufen Sie danach das Programm *BACKEN* auf und starten Sie, indem Sie die **Start-/Stopp**-Taste drücken. Ist die gewünscht Bräunung erreicht, stoppen Sie den Ablauf durch Drücken der **Start-/Stopp**-Taste.

Warmhalten

Ist der Backvorgang beendet, ertönt mehrmals ein Signalton, um anzuzeigen, dass die Backform entnommen werden kann. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von einer Stunde.

Ende des Programmablaufs

Nachdem ein mehrmaliger Signalton zu hören war, ist der Backvorgang beendet.

Bevor Sie das Gerät öffnen und den Teigbehälter herausnehmen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Zum Herausnehmen der Backform verwenden Sie immer Topflappen, da der Behälter und das Brot nach dem Backen sehr heiß sind. Stellen Sie die Backform nur auf einer entsprechend hitzebeständigen Fläche ab, niemals auf Tischdecken, Kunststoffoberflächen oder irgend einer anderen Unterlage, die schmelzen könnte.

Nachdem das Brot ca. 5 Minuten abgkühlt ist, halten Sie den Behälter schräg über einen Rost und schütteln Sie den Behälter leicht, bis sich das Brot löst.

Tipp:
Eine Tabelle über den zeitlichen Ablauf der Programme finden Sie auf den beiden nächsten Seiten.

Hinweise

Sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, bewegen Sie den Knetantrieb von unten einige Male hin und her, bis das Brot herausfällt. Wenn einer der Knethaken noch im Brot steckend bleibt, nehmen Sie den mitgelieferten Hakenstift zur Hand. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes (fest) in die runde Öffnung des Knethakens und verkanten Sie den Hakenstift am unteren Rand des Knethakens, am besten an der Stelle, an der sich der Flügel des Knethakens befindet. Ziehen Sie dann den Knethaken mit dem Hakenstift vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Knethakens befindet. Sie können dort das Brot leicht einschneiden und danach den Knethaken ganz herausziehen.

Hakenstift

Auf jeden Fall sollte das Brot 15 – 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.

Lassen Sie den Brotautomaten vollständig abkühlen und schließen Sie den Deckel, bevor Sie ihn verstauen!

Zeitlicher Ablauf der Programme

Programm Nr.:	***1*** *NORMAL*		***2*** *SCHNELL*	***3*** *WEISS-BROT*	***4*** *SÜSSES BROT*
Stufe	I	II			
Brotgewicht (ca. Gramm)	900	1300			
Gesamtzeit (Stunden)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52
die folgenden Zeiten sind in Minuten z.B. 17, 20. 3 oder Stunden und Minuten z.B. 2:54 angegeben					
Vorheizen, Motor arbeitet nicht - Heizung an/aus 5/25 s*	17	20	5	22	3
Rühren (Linkslauf)	3		3	3	3
1. Kneten (Linkslauf)	2		2	2	2
2. Kneten (Rechts-/Linkslauf abwechs.) Heizung an/aus 5/25 s*	13		20	16	5
Signalton zum Beifügen der Zutaten					
Zeitangabe im Display (ca.)	2:54	2:57	1:33	–	–
1. Aufgehen Heizung an/aus (5/25 s)*	45		–	45	–
Teig glätten	1		1	1	–
2. Aufgehen Heizung an/aus (5/25 s)*	18		7	25	7
Teig glätten	1		–	1	–
3. Aufgehen Heizung an/aus (5/25 s)**	45		25	50	27
Backen Heizung an/aus (22/8 s), 8/22 s nach Erreichen der Temperatur	55	62	55	65	65
Ruhepause (ohne Heizung)	–		–	–	–
Warmhalten Heizung an/aus	60		60	60	–
Vorprogrammierung					
Zeitschalter (max.)	13 Std.		–	13 Std.	–

*)Die Heizung schaltet sich nur bei einer Raumtemperatur von weniger als ca. 25°C ein. Bei einer Temperatur von mehr als 25°C haben die Zutaten bereits die richtige Temperatur, ein Vorheizen ist nicht erforderlich. Für das erste und zweite Aufgehen ist eine Raumtemperatur von mehr als 25°C ebenfalls ausreichend zum Aufgehen des Teiges ohne zusätzliche Heizung.

BETRIEB

5 *VOLLKORN-BROT*		***6*** *KUCHEN*	***7*** *TEIG*	***8*** *BACKEN*	***9*** *MARME-LADE*	***10*** *SANDWICH*	
I	II					I	II
900	1300					900	1300
3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
37	40		22	–	Heizung an/ aus 15 s/15 s	11	22
3		3,5	3	–	15	3	
2		–	2	–	–	2	
13		Rühren 12,5 min (ohne Hzg). 8 min Hzg an/aus 5/25 s.	16	–	–	13	
2:44	2:47	1:49	–	–	–	2:34	2:45
45		–	–	–	–	45	
1		–	–	–	–	1	
18		–	45	–	–	18	
1		–	–	–	–	1	
35		–	22	–	–	39	
55	62	80	–	60	45 Rühren/Kochen Re-/Li-Lauf Hzg an/aus 15 s/15 s	56	
–		16	–	–	20	–	
60		–	–	–	–	60	
13 Std.		–	13 Std.	13 Std.	–	13 Std.	

**) Die Heizung schaltet sich nur bei einiger Raumtemperatur von weniger als ca. 35°C ein, bei einer Raumtemperatur von über 35°C ist diese ausreichend zum Aufgehen des Teiges ohne zusätzliche Heizung.

REZEPTE

Anmerkungen zu den Rezepten

1. Zutaten

Da jede Zutat eine bestimmte Rolle beim Gelingen des Brotes spielt, ist das Abmessen ebenso wichtig wie die richtige Reihenfolge beim Zugeben der Zutaten.

Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Teig und Brot. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.

Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie den Teig sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm zeitverzögert starten wollen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.

Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.

Zucker kann um 20 % reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird, Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.

Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40 % Vollkornmehl und 60 % Weißmehl.

Wenn Sie ganze Getreidekörner zugeben wollen, Weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).

Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten (1/2, 3/4 bzw. 1 Packg.) müssen eingehalten werden. Geringe Mengen lassen das Brot krümeln.

Sofern Sie Sauterteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechen dem Rezept anpassen.

Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.

Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.

Backen Sie Sauerteigbrot im *NORMAL*- oder *VOLLKORNBROT*-Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann. Backferment ersetzt den Sauerteig und ist eine reine Geschmackssache. (Man kann damit im Brotbackautomat sehr gut backen).

Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 1/2 EL.

Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Volkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenen Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.

Farbmalz, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z.B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz in Bioläden.

Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers.

Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Backvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

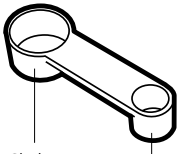
Anmerkungen zu den Rezepten

2. Anpassen der Zutaten

Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

Flüssigkeiten/Mehl:
Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Bei leichten Teigen ergibt sich eine Kugel. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn, oder Körnerbrot ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er nocht zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken. Löffelweise Wasser unterkneten lassen.

Messlöffel



Skala:

1 EL	*1 TL*
1/2 EL	*1/2 TL*
1/3 EL	*1/3 TL*
1/4 EL	*1/4 TL*

Ersetzen von Flüssigkeit:
Falls Sie bei einem Rezept Zutaten einsetzen, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.
Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um 1/4 bis 1/2 TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden, in denen besonders weiches Wasser anzutreffen ist.

Klassische Brotrezepte

Klassisches Weißbrot	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	740 g	1080 g
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Hartweizengrieß	150 g	200 g
Mehl Type 550	350 g	500 g
Hefe	3/4 Pckg.	1Pckg.

Programm 3: *WEISSBROT*

REZEPTE

Tipp:
Rosinen und Nüsse nach dem Signalton im 2. Knetvorgang beifügen

Achtung!
Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, es dürfen deshalb nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Rosinen-Nuss-Brot	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	900g	1180 g
Wasser oder Milch	275 ml	350 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Salz	1/2 TL	3/4 TL
Zucker	1 EL	2 EL
Mehl Type 405	500 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1Pckg.
Rosinen	75 g	100 g
Gehackte Walnüsse	40 g	60 g

Programm 2 oder 4: *SCHNELL* oder *SÜSSES BROT*

Tipp:
Vor dem letzten Aufgehen den Deckel des Gerätes kurz öffnen, den Teig mit etwas Wasser bestreichen und mit Mohn bestreuen, den Sie mit der Hand leicht festklopfen.

Achtung!
Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, es dürfen deshalb nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Mohnbrot	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	850 g	1380 g
Wasser	375 ml	570 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	670 g
Maisgrieß	75 g	130 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Mohn ganz oder gemahlen	50 g	75 g
Butter	15 g	20 g
Muskatnuss gerieben	1 Prise	2 Prisen
Parmesankäse gerieben	1EL	1 1/2 EL
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm 2 oder 4: *SCHNELL* oder *SÜSSES BROT*

Bauernweißbrot	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	750 g	950 g
Milch	275 ml	350 ml
Margarine / Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 1050	500 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm 1: *NORMAL*

Klassische Brotrezepte

Französisches Weißbrot	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	860 g	1280 g
Wasser	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Pflanzenöl	1 EL	1 1/2 TL
Mehl Type 405	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Tockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm 2: *SCHNELL*

Italienisches Weißbrot	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	900 g	1300 g
Wasser	375 ml	570 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Pflanzenöl	1 EL	1 1/2 EL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 550	475 g	650 g
Maisgrieß	100 g	150 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm 10: *SANDWICH*

Haferbrot	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	800 g	1200 g
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Brauner Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Haferflocken – "Zarte Flocken"	150 g	200 g
Mehl Type 1050	375 g	550 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm 3: *WEISSBROT*

REZEPTE

Klassische Brotrezepte

Buttermilchbrot	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	860 g	1150 g
Buttermilch	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 1050	500 g	760g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm 3: *WEISSBROT*

Süsses Brot	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	750 g	1180 g
Frischmilch	275 ml	400 ml
Margarine/Butter	25 g	35 g
Eier	2	4
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Honig	2 EL	3 EL
Mehl Type 550	500 g	700g
Trockenhefe	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm 2 oder 4: *SCHNELL* oder *SÜSSES BROT*

Achtung!
Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, es dürfen deshalb nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

FEHLERBESEITIGUNG

Fragen zum Brotbackautomaten

Nachstehend eine tabellarische Auflistung von Vorkommnissen, die eventuell auftreten können:

Vorkommnis	Ursache	Behebung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben.	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen.
Brot lässt sich schlecht aus der Form nehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knethaken fest.	Knethaken und –wellen nach dem Backvorgang reinigen. Evtl. warmes Wasser für 30 Min.in die Form füllen. Knethaken entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht richtig gemischt oder Brot ist nicht richtig durchgebacken.	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	Start-/Stopp-Taste wurde während d. Betriebs berührt	Zutaten nicht mehr verwenden und neu anfangen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Nach dem vorletzten Aufgehen den Deckel nicht mehr öffnen.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu anfangen.
	Die Rotation der Knethaken ist blockiert.	Prüfen, ob Knethaken durch Körner ect. Blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich die Mitnehmer drehen. Sollte das nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
Backform springt während des Knetvorgangs hoch	Die seitlichen Federn am Sockel im Innengehäuse haben an Spannung verloren	Programm abbrechen. Start-/Stopp-Taste drücken, Gerät ausschalten, Behälter entnehmen und die Federn etwas zur Seite drücken. Behälter wieder einsetzen, den Deckel schließen, Gerät einschalten, Programm neu starten.
	Der Teig ist zu fest. Die Knethaken blockieren. Der Behälter drückt nach oben.	Deckel öffnen, dem Teig Flüssigkeit zufügen, Deckel wieder schließen.
Gerät lässt sich nicht starten. Das Display zeigt H:HH.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß	Start-/Stopp-Taste drücken, bis im Display die Grundeinstellung erscheint. Gerät ausschalten, Backform entnehmen, Gerät abkühlen lassen. Backform wieder einsetzen, das Gerät einschalten, neu programmieren und starten.

FEHLERBESEITIGUNG

Fragen zu den Rezepten

Nachstehend eine tabellarische Auflistung von Vorkommnissen, die eventuell auftreten können:

Vorkommnis	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	Zu viel Hefe, zuviel Mehl, zu wenig Salz oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	Keine oder zu wenig Hefe Alte oder überlagerte Hefe Flüssigkeit zu heiß Hefe war mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen Falsches oder altes Mehl Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Zucker	a/b e c d e a/b/g a/b
Teig geht zu sehr auf (läuft über Backform)	Sehr weiches Wasser lässt Hefe stärker gären Zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	f c
Brot ist zusammengefallen	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen Zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit	a/f c/h/i
Brot hat nach dem Backen eine Delle	Zu wenig Kleber im Mehl Zu viel Flüssigkeit	k a/b/h
Schwere, klumpige Struktur	Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Hefe oder Zucker Zu viele Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten Altes oder schlechtes Mehl	a/b/g a/b b e
In der Mitte nicht durchgebacken	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Hohe Feuchtigkeit, Rezepte mit feuchten Zutaten	a/b/g h g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	Zu viel Wasser Kein Salz Hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser Zu heiße Flüssigkeit	g b h/i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	Brotvolumen größer als Form Mehlmenge zu groß, besonders bei Weißbrot Zu viel Hefe oder zu wenig Salz Zu viel Zucker Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b
Brotscheiben ungleichmäßig oder klumpen	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g/i

Fehlercodeliste Seite 26

FEHLERBESEITIGUNG

Fehlercodeliste

a) Messen Sie die Zutaten korrekt ab.

b) Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.

c) Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen.

d) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.

e) Vermindern Sie die Zutaten-Gesamtmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegeben Mehlmengen.

f) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.

g) Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger Wasser zugeben.

h) Bei warmen Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeit.

i) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mindestens 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.

j) Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.

k) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.

www.MBOservice.net

REINIGUNG / TECHNISCHE DATEN

Reinigen des Geräts

Warnung ⚠
Für die Reinigung die Sicherheitshinweise (Seiten 10-12) beachten!

Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Brotbackautomaten und die Knethacken mit einem milden Spülmittel.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen. Nach dem Gebrauch lassen Sie das Gerät erst auskühlen, bevor Sie es reinigen.
- Zur einfacheren Reinigung kann der Deckel abgenommen werden, indem er senkrecht gestellt und dann abgezogen wird.
- Verwenden Sie ein mildes Spülmittel, keinesfalls chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende/ scheuernde Mittel.
- Entfernen Sie Zutatenreste und Krümel von Deckel, Gehäuse sowie Backkammer und reinigen alles mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in den Backraum.
- Reinigen Sie die Backform außen mit einem feuchten Tuch und innen mit etwas Spülmittel. Setzen Sie die Backform nicht längere Zeit unter Wasser.
- Knethacken und Antriebswellen sollten Sie sofort nach der Verwendung reinigen.
- Die Backform ist antihaftbeschichtet - verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände
- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie es mit geschlossenem Deckel

Technische Daten

Modell	:	MBO BB 1800
Betriebsspannung	:	230 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	:	800 Watt
Schutzklasse I	:	⏚
Abmessungen ca.	:	L = 470 mm B = 285 mm H = 300 mm
Gewicht ca.	:	6,7 kg

GARANTIEBEDINGUNGEN

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Produkts der 4MBO International Electronic AG, Fabrikstraße 45, D-73207 Plochingen. Sie haben ein Gerät von hohem technischen Standard und bewährter Qualität erworben. Sollten Sie jedoch einmal Probleme mit diesem Produkt haben, beachten Sie die folgenden Garantiebedingungen:

1. Bei sachgerechter Nutzung übernehmen wir für dieses Gerät die Garantie für die Dauer von 36 Monaten – vom Tage des Kaufs bei Ihrem Händler an gerechnet. Eventuelle Defekte werden zu unseren Lasten behoben, sofern der Mangel auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen ist. Der Zeitpunkt des Kaufs ist uns durch Vorlage von Quittung, Kassenzettel oder eines sonstigen Kaufbelegs nachzuweisen.
2. Die Garantie erlischt, wenn Reparaturen ohne ausdrückliche Einwilligung unseres Hauses ausgeführt werden.
3. Neben den Rechten aus dieser Garantie stehen Ihnen selbstverständlich auch sämtliche gesetzlichen Ansprüche sowohl gegenüber unserem Hause als auch gegenüber dem Verkäufer dieses Gerätes zu.
4. **Bei technischen Problemen und Fragen zu diesem Gerät wenden Sie sich bitte an die von uns beauftragen Servicedienstleister:**

   Deutschland: JET GmbH, Am Weimarer Berg 6
   D - 99510 Apolda, Helpline: 0180 - 532 37 49
   Österreich: CC Computer Corporation, Siemensstraße 160
   A - 1210 Wien, Helpline: 0820 - 820 620
   Schweiz: Option Consulting, Gewerbepark/Hintermättli 3
   CH - 5506 Mägenwil, Helpline: 0900 - 323 749

   Bitte halten Sie für ein eventuelles Gespräch Folgendes bereit:
   a) Beschreibung des beobachteten Fehlers
   b) Kaufbeleg bzw. Quittung
5. Außerhalb der Garantiefrist übernehmen wir Reparaturen gegen Rechnung. Auch die Erstellung eines Kostenvoranschlags müssen wir Ihnen in Rechnung stellen. Die dadurch entstandenen Kosten werden selbstverständlich bei Auftragserteilung angerechnet.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Customer Support
4MBO International Electronic AG

www.MBOservice.net